



エクアドル アンデスマウンテン

太平洋に面した南米の北西部に位置するエクアドル。1830年にコロンビア共和国から独立したエクアドル共和国の名は、赤道直下に位置することからスペイン語で赤道を意味する Ecuador に由来しています。エクアドルは中央をアンデス山脈が縦断し、西の海岸線は亜熱帯、東のアマゾン上流は熱帯雨林となっており南米の中でも多様性に富んだ地理・気候を持っています。ガラパゴス諸島はエクアドル領です。



コーヒー栽培は1920年から始まり、おもに山岳地帯と太平洋側の丘陵地を中心に約2万の農家が栽培しています。ほとんどの農園は2~10haの小規模農園です。

アンデスマウンテンが作られているマナビ県カスコル地区は首都キト西部の山岳地帯にあります。有機質な火山灰を含んだ肥沃な土壌は、コーヒー豆栽培にとっても適しています。完熟したチェリーは手摘みされ、精選され、天日乾燥されます。原料は小農家の方々に長年供給し続けていただいています。JAS認証商品なので、栽培から水洗処理、袋詰め、保管、輸出まで、有機JAS認証の元しっかり管理されています。

※弊社で小分けした商品は、有機栽培コーヒーとして販売することはできません。また、有機栽培コーヒーとして販売する場合、焙煎工場としてJAS認証を取得する必要があります。

産地：マナビ県のカスコル地区

標高：350~600メートル

品種：ティピカ、カトゥーラ中心

規格：スクリーン18UP。欠点は10点未満(300g中)

精選：ウォッシュド式。天日乾燥はセメント作りのパティオでおこなわれている

収穫時期：7月~9月

カリブ海の豆のようにナッツ系の香り、甘み、そしてきれいな酸があります。口当たりは優しく、スツキリしていてとても飲みやすいコーヒーです。